vinetur

# ¿Cómo elegir la mejor copa para el vino?

jueves 29 de diciembre de 2022

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



Tomar una **copa de vino** es una liturgia deliciosa y un deleite. Para disfrutarla al máximo, es fundamental hacer uso del recipiente correcto, pues hay una copa perfecta para cada vino. Por ello, conviene aprender algunas cosas sobre ellas.

# ¿Por qué hay que utilizar copa de vino en vez de vaso?

No hay que dudar entre **vasos o copas**: para **degustar un buen vino**, las copas son las idóneas, el vino nunca en vaso.

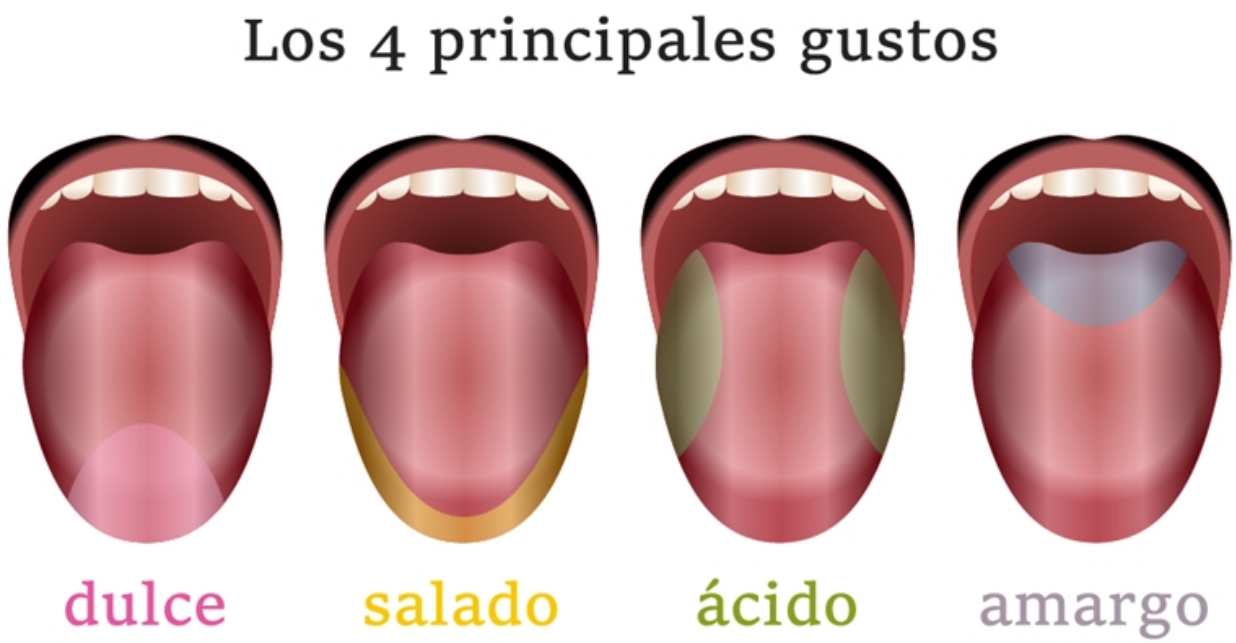
Los vasos se emplean todavía en algunos sitios para chatear, un consumo rápido y menos exigente asociado al tapeo. Sin embargo, especialmente para los más nostálgicos, conviene señalar que se ha comprobado que **alteran el sabor real del vino**, ya que disipan algunas sustancias volátiles y alteran la longitud del sorbo. Es decir, el vino en vaso sabe peor. El único motivo por el cual estaría justificado emplear un vaso es para **camuflar un mal vino** o **un vino con defectos**, intentando que los aromas se disipen, el vino pase directamente a la garganta... y, en definitiva, que el paladar del consumidor no se de cuenta de lo que está bebiendo.

# Principales cualidades de las mejores copas de vino

En todo caso, las copas deben ser siempre de cristal o vidrio de calidad, y sea de un material u otro, el **grosor debe ser muy fino**. Su transparencia debe ser total, con el fin de captar todos los matices visuales, desde la limpidez al color. Para ello, es importante **evitar los ornamentos** que desvían la atención y alteran la percepción: los colores, las serigrafías y los tallados son siempre inaceptables.

## La forma y tamaño de la copa

La forma es otro factor determinante. Por tanto, procede considerar las **cuatro zonas gustativas (principales) de la lengua humana** que perciben gustos diferentes:




- Los **extremos interiores** captan lo ácido.
- Las **zonas laterales delanteras** perciben lo salado.
- La **punta** asimila el dulce.
- La **parte posterior** recoge lo astringente (amargo).

Copas grandes, y especialmente las de cáliz alto, "disparan" el vino con mayor facilidad hacia la parte posterior de la lengua, potenciando los sabores astringentes y ácidos, mientras que copas más pequeñas, como los catavinos o las copas de Jerez, entran en las partes iniciales de la lengua potenciando los sabores dulces y salinos.



De este modo, los vinos blancos, tintos o rosados, se verán beneficiados de copas grandes que potencien los taninos y la acidez, pero si el vino tiene demasiada demasiada astringencia, en tintos, quizá convenga reducir el tamaño de la copa. Del mismo modo, los vinos dulces o salinos, como los generosos de Jerez o los de Porto, se disfrutarán mucho más con copas muy pequeñas, que potencien los sabores dulces y salados.

La apertura de la boca de la copa también influye en el "tiro" del vino en la boca. Como criterio genérico, cabe aplicar estas referencias:

- **Acabado con boca más abierta.** El vino se enfoca hacia la parte central y posterior. Es la mejor opción para jóvenes y afrutados.
- **Acabado con boca más cerrada.** El líquido se orienta hacia la punta de la lengua, lo que incrementa el disfrute de los tintos tánicos, los dulces y minerales.

## Otros aspectos de la forma de la copa

Asimismo, el grosor del vidrio puede modificar la percepción y el contacto directo de la mano sobre la copa altera la temperatura del líquido. Los largos tallos de las copas, en ese sentido, evitan este efecto negativo. A su vez, estos recipientes embellecen el

protocolo del consumo y mejoran la degustación. Este es el motivo por el cuál las copas se deben sujetar siempre por el tallo, para evitar que el vino se caliente y sepa mal, y porque es más elegante.

En cuando a los diseños, existen infinidad de modelos, pero lo más importante es que **la boca de la copa sea más pequeña que la zona central** del cuerpo, llamada balón, para evitar que los aromas salgan de ella. En consecuencia, se magnifican en el interior sin escaparse fácilmente por arriba.



## Nivel de llenado

Se recomienda no superar un tercio si el vino es seco y hasta la mitad si es un Oporto o Jerez. En caso de ser un espumoso, la copa hay que llenarla casi por completo. Así, se potencia enormemente la percepción olfativa en cada vino.

**¿Cuál es la copa de vino perfecta?** la respuesta a esta pregunta es clara: **depende del vino a degustar**. Al fin y al cabo, las características y los atributos deseables fluctúan para cada varietal y tipo de elaboración. En cualquier caso, con la copa de vinoperfecta, el placer sensorial se magnifica y la experiencia vinícola eleva los sentidos todavía más.